

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik 2010-2012, diakses Januari 2012;
<http://www.BadanPusatStatistik.Web.html>.
2. Hermana dan Karmini, M. *The Development of Tempe Technology*. Di dalam Agranoff, J, *The Complete Handbook of Tempe: The Unique Fermented Soyfood of Indonesia*, Singapura: The American Soybean Association, 1999.
3. Steinkraus, "*Handbook of indigenous fermented foods*",
New York : Marcel Dekker, Inc., ISBN 0824793528, 1996.
4. Huang, H. T, "*Science and Civilisation in China*", Cambridge: Cambridge University Press. hlm. 342. ISBN 0521652707, 2000.
5. Syarif, R, "*Wacana Tempe Indonesia*". Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala. hlm. 2. ISBN 979-8142-16-0, 1999.
6. Shurtleff, W; dan Aoyagi, A, *Tempeh production: a craft and technical manual* (edisi ke 2nd), Lafayette: "*The Soyfoods Center*", ISBN 0933332238, 1986.
7. Astuti, M, "History of the Development of Tempe". Di dalam Agranoff, J, hlm. 2–13, 1999.
8. Steinkraus, K. H. (Penyunting) (1996), hlm. 18
9. Shurtleff, W.; Aoyagi, A "*The Book of Tempeh*" (edisi ke-2nd),
Berkeley: Ten Speed Press, hlm.. 146, ISBN 1580083358, 2001.
10. Onghokham, "*Tempe: Sumbangan Jawa untuk Dunia*", Kompas, 2009
11. TopCultures. "*Tempeh History*", Diakses pada 19 November 2009.
12. Astawan, M, "*Tempe*": *Cegah Penuaan dan Kanker Payudara*,
kompas, 2003.
13. Shurtleff, W. dan A. Aoyagi, hlm. 147, 2001.
14. Kodiran, "*Socio-Cultural Aspects of Tempe in Indonesia*", Di dalam Agranoff, J, hlm. 16–1999.
15. Shurtleff, W. dan A. Aoyagi, hlm, 2001.
16. "SNI 3144:2009, "*Tempe kedelai*". Badan Standardisasi Nasional. 9 Oktober 2009. Diakses pada 2 Desember 2009.

17. Shurtleff, W dan A. Aoyagi, hlm 153, 2001.
18. Karyadi, D, "*The Development of Tempe Across Five Continents*",
Di dalam Agranoff, J., hlm. 21–25, 1999.
19. Syarief, R.; dkk, hlm. 4-7, 1999.
20. Hermana dan M. Karmini, "*Pengembangan Teknologi Pembuatan Tempe*", Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta. Hal 154, 1996.
21. Hesseltine, C. W, *Research at Northern Regional Research Laboratory on Fermented Foods. Proc. Conf. Soybean Product for Protein in Human Foods*, USDA, 1976.
22. Hidayat, N, "*Tahapan Proses Pembuatan Tempe*, 2009
<http://lecture.brawijaya.ac.id/Nurhidayat/>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2010
23. Houby, V, "*Filamentous Fungi*", 2010.
<http://www.vsht.cz/kch/galerie/obrazky/houby/rmik/gif>.
Diakses pada tanggal 20 April 2010.
24. Iljas, N, "*Preservation and Shelf-Life Studies of Tempe*", Unpublished M. S, 1973.
25. Iljas, N., C. D Peng., and W. A. Gould, "*Tempeh-An Indonesian Fermented Soybean Food*", Part of Review from PhD. Dissertation. Ohio State University, 1977.
26. Jones. 1975 dalam Tesis Deliani. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara Medan, "*Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat pada Pembuatan Tempe*", 2008.
27. Karsono, S dan Sumarno, "*Kacang Gude*", Balittan Pangan Malang. Hal 39-42, 1989.
28. Kasmidjo, "*Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*" Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta, 1990.

29. Fahim, M. T, " *Petunjuk Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*", 1998.
Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
30. Rahayu, W. P, " *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*", Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB, Bogor, 1997.
31. Larmond, " *Method for Sensory Evaluation of Food*", Food Research Institute; Canada Dept. of Agriculture, Ottawa, 1973.
32. Ir. Soeprapto H.S dan Drs H.A, " *Bertanam Kacang Hijau* ", Jakarta, 1993.
33. S.H Soeprapto, " *Bertanam Kacang Hijau*", Penebar Swadaya, Jakarta, 1993.
34. Tjirosoepomo, Gembong, taksonomi Tumbuhan, Gadjah Mada University press Yogyakarta, 2004
35. Anderson JJ WW Ambrose, dan SC Garner, "Orally dosed genistein from soy and prevention of cancellous bone loss in two ovariectomized rat models", *J.Nutr*, 1995.
36. Anonim, " *Berapa jauh Indonesia dari Swasembada kedelai?*", Sinar tani. Edisi 17 Mei 2007
37. ASA, " *American Soybean Assn Europe*", Soybean processing and product", 2000.
<http://www.asa-europe.org/2007>.
38. Gyorgy P, " *The Nutritive Value of Tempeh*", Meeting the Protein Needs of Infans and Children. Publ. 834. NAS-NRC, 1961.
39. Murata K, H dan T Miyamoto, " *Studies on the nutritional value of tempeh*", *J Food Sci*, 1967
40. Kataoka S, " *Review of functional effect of Japanese style fermented soy sauce (shoyu) and its components*", *J Biosci Bioeng*, 2005.